MASINA DE PAINE - BDM 075S

In timpul folosirii

1. Acest aparat se incalzeste atunci cand este in functiune. Nu apropiati nici fata si nici mainile.
2. Evitati sa dechideti capacul si sa scoateti cuva cu paine in timpul functionarii, daca acest lucru nu este indicat in instructiuni.
3. Nu puneti niciodata nimic pe capacul aparatului.
4. Aparatul este prevazut cu un program de protectie capabil sa mentina un ciclu de coacere in caz de pana de curent.
   O intrerupere prelungita poate provoca intreruperea programului.
5. Evitati sa atingeti si/sau blocati partile mobile (de exemplu paleta de framantare).
6. Evitati introducerea mainilor in cuva, atunci cand aparatul este in functiune.

Unde se utilizeaza aparatul

1. Utilizati aparatul pe o suprafata stabila si rezistenta la caldura.
2. Nu expuneti aparatul direct la lumina soarelui si nici la alte surse de caldura (tigai, cuptoare).
3. Nu instalati aparatul pe alte aparate.
4. Nu puneti aparatul la indemana copiilor cand este cald.In plus, daca butoanele sunt atinse accidental in timpul functionarii, coacerea poate fi intrerupta.
5. Lasati cel putin 20 cm intre aparat si perete, pentru ca , calura poate sa-l decoloreze.

Dupa folosire

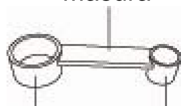
1. Dupa folosire si inainte de curatare , opriti intotdeauna aparatul si deconectati-l de la priza.
2. Utilizati manusi pentru a scoate cosul cu paine dupa ce s-a copt.
3. Lasati sa se raceasca aparatul inainte de a-l curata. Nu bagati aparatul si nici stecherul in apa, riscati sa va electrocutati sau sa stricati aparatul.
4. Evitati sa curatati cuva de paine cu obiecte metalice.

Sfaturi de securitate

1. Pentru a evita descarcarile electrice si leziunile, utilizati numai accesoriile recomandate de catre producator.
2. Evitati utilizarea aparatului afara (in exterior) , in scopuri comerciale sau in alte scopuri, pentru care nu este prevazut.
3. In cazul in care , cablul de alimentare este deteriorat , trebuie schimbat de catre fabricant sau de catre service-ul autorizat cel mai apropiat sau de o persoana calificata pentru a evita anumite pericole.Nu puneti aparatul in functiune, daca este rasturnat sau este in alte situatii similare; raportati centrului de service cel mai apropiat pentru toate controalele, pentru reparatie , reglaj mecanic sau electric.
4. Pentru deconectarea de la priza, apucati de stecher (nu de cablu) si trageti.
5. <u>Folosirea prelungitoarelor</u>: cablul de alimentare furnizat este scurt pentru reducerea riscurilor unor leziuni sau impiedicari intr-un cablu prea lung. Nu folositi un prelungitor care nu a fost verificat .Acest prelungitor trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa nu atarne de masa, pentru ca , copiii sa nu-l poata trage si nici sa se impiedice de el.
6. <u>Alimentarea electrica</u>: daca reteaua de curent este supraincarcata, aparatul poate sa nu functioneze corect. Este de preferat sa-l conectati la o priza de curent separata de alte aparate.
7. Ca o masura de securitate si pentru a evita ca persoanele necalificate sa se ocupe de intretinere, anumite aparate sunt dotate cu sigilii antiefractie. Pentru reglarile si reparatiile necesare apelati intotdeauna la cel mai apropiat centru de sevice autorizat.
8. Nu lasati copiii si nici persoanle incapabile sa utilizeze acest aparat fara sa fie supraveghiati.
9. Nu lasati copiii sa se joace cu acest aparat.
10. ***ATENTIE:*** *O utilizare eronata (reteta gresita, timpi de coacere prea lungi) poate provoca o incalzire excesiva a painii urmata de o emisie de fum sau de flacari. In acest caz nu deschideti capacul. Deconectati-l de la priza si lasati-l sa se raceasca inainte de a deschide capacul.*
    Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

<u>CARACTERISTICILE APARATULUI SI ACCESORIILE</u>

Masura



(TBS=lingura) (tsp=lingurita)

Acest aparat este o masina de facut paine complet automata, care permite coacerea usoara in cateva ore.
Aparatul are urmatoarele caracteristici:

Programarea Turbo__
Este o obtiune unica care permite coacerea painii in mai putin de 2 ore. Este ideal pentru invitati in ultimul moment care au nevoie de paine repede.

Corpul masinii,, cool touch"__
Datorita acestei caracteristici , aparatul este mai sigur in timpul coacerii, mai ales in prezenta copiilor.
Forma painii verticale: 750g sau 1 kg.
Forma paiinii fiind verticala in 2 dimensiuni este ideala pentru sandwiches.

Protectia programului in caz de pana de curent__
Se poate memora programul in caz de intrerupere momentana a curentului electric.
Cand curentul revine, coacerea va fi reluata din punctul in care a fost intrerupt.

Fereastra de vizualizare
Permite vizualizarea in orice moment fiecare faza de coacere.

Functia de mentinere la cald de 60 min
Aceasta functie permite pastrarea painii calde timpde 1 ora dupa terminarea coacerii.

Functie pentru programarea coacerii cu 15 ore inainte
Aceasta functie permite programarea coacerii astfel incat coacerea sa inceapa dupa 15 ore . In acest fel puteti avea paine proaspata, atunci cand doriti. Va puteti trezi dimineata cu o aroma de paine prospat facuta.

Semnal sonor pentru fructe si alune
Asigura o mai mare creativitate in timpul coacerii.Aparatul emite un semnal sonor pentru a indica momentul in care trebuie sa adaugati fructele si/sau alunele .Aceasta evita sfaramarea excesiva in timpul ciclului de framantare.

Tipuri variate de paine
Se pot coace diferite tipuri de paine selectand unul din programe: clasica, integrala, franceza,
plum-cake si dulce.

Alegerea nivelului de coacere
Puteti alege o coacere usoara, medie sau mai aurie (mai coapta), dupa gustul fiecaruia.

Programarea rapida a coacerii painii integrale
Acest program permite reducerea timpului de coacere obtinad o paine mult mai repede.

Prajituri
Acest program permite prepararea mai multor tipuri de prajituri de casa.

Dulceturi
Delicioasele retete furnizate in sectiunea corespunzatoare permit prepararea unor excelente prajituri de casa.

Cuptor
Urmand retetele puteti prepara usor diferite feluri de mancare, pudinci sau orez.

Plum-cake
Ideal pentru prepararea unui plum-cake traditional intr-o ora.

Paste
Ideal pentru prepararea pastelor in casa.

Blat de pizza
Se poate prepara blat de paine, mici paini, pateuri si alte tipuri de paine.

Capac detasabil
Pentru o curatare usoara.

Cuva anti-aderenta detasabila
Puteti sa scoateti painea usor si o puteti curata rapid.

Putere 600W
O putere optima pentru o forma de paine perfecta.

PROGRAME

(1) Clasic
Utilizati acest program pentru coacerea unei paine albe traditionale. Puteti alege intre cele 3 nivele de cocere – usoara, medie sau mai aurie(mai prajita).
Aparatul permite alegerea nivelului de coacere preferat pentru aproape toate tipurile de paine.

(2) Turbo
Programul Turbo este folosit pentru coacerea unei paini in aproximativ 2 ore reducandu-se astfel durata coacerii.Aceasta functie este ideala atunci cand aveti nevoie rapid de paine.Painea coapta cu acest program poate fi mai putin mare si mai putin densa deoarece timpul pentru dospire este mai mic.

(3) Integrala
Painea integrala necesita un timp de dospire mai lung deoarece faina integrala creste mai incet.Painea integrala va avea in mod normal o consistenta mai greoaie .

(4) Integrala rapid
Acest program accelereaza timpiul de coacere a unei paini integrale.
Ideal pentru invitati in ultimul moment sau cand aveti nevoie de paine rapid.

(5) Dulce
Acest ciclu este folosit pentru painea care necesita ingredinte suplimentare cum ar fi zahar, fructe uscate sau ciocolata pentru a o indulci. Pentru a evita o rumenire prea mare va recomandam sa alegeti nivelul de coacere usoara.

(6) Franceza
Acest ciclu este folosit atunci cand doriti o paine cu o crusta mai crocanta, tip frantuzeasca sau italiana.

(7) Prajituri
Acest program permite prepararea unor prajituri sau utilizarea unor aluaturi deja preparate pentru a avea in orice moment prajituri facute in casa, calde.

(8) Dulceturi
Utilizati fructe proaspete pentru prepararea si conservarea in tot timpul anului dulceturi proaspete si savuroase.

(9) Cuptor
Aceasta modalitate permite executarea unor coaceri ca si la un cuptor electric normal.

(10) Plum-cake
Utilizati acest program pentru coacerea unui plum-cake traditional. Aluatul va avea o consistenta mai greoaie si mai densa decat o paine clasica.

(11) Paste
Acest program permite prepararea unor paste fattuccine, ravioli si lasagne.

(12) Blat de pizza
Utilizati acest program numai pentru prepararea blatului si coacerea mai multor tipuri de paine ca si intr-un cuptor conventional.
Se prepara aluatul de pizza , grisine si chifle.

<u>ALEGEREA INGREDIENTELOR</u>

Pentru obtinerea unui rezultat perfect folositi intotdeauna ingrediente proaspete si de buna calitate.
Drojdia de bere
Drojdia de bere este un veritabil microorganism ,,activ”. Altfel zis, fara drojdie painea nu va creste. Odata umezita cu un lichid, adaugand zaharsi incalzita, drojdia produce gaze care permite aluatului sa creasca.
Drojdia nu va creste daca este prea frig si se lasa, daca este prea cald.
Aparatul va tine cont de acest aspect si mentine temperatura buna in camera de coacere.
Este recomandat sa utilizati numai drojdie uscata activa. Verificati termenul de garantie, altfel, daca drojdia este expirata painea nu va creste.
Este de recomandat sa faceti o mica adancitura in amestecul uscat pentru drojdie, pentru a va asigura ca ea se activeaza in contact cu lichidul si zaharul, in timpul framantarii.
Daca vreti sa folositi drojdie proaspata, cubulete, faramitat-o cu o furculita in apa din cuva.

Faina
Este necesar sa utilizati faina de buna calitate inainte de data expirarii.
Pentru ca o paine sa creasca, faina trebuie sa aibe un continut proteic destul de ridicat.

Este recomandat sa folositi faina speciala pentru panificatie.
Spre deosebire de faina alba, faina din griu contine tarate si germeni de grau, care sunt grei si impiedica cresterea.
Painea integrala are tendinta de a prezenta o consistenta mai greoaie si un volum redus. Puteti obtine o paine mai mare si mai pufoasa, daca puneti si faina alba si faina cu tarate in reteta pentru paine integrala.
Este necesar sa cantariti faina necesara pentru fiecare reteta.Acest lucru va asigura o coacere perfecta.
Puteti folosi pachete care contin cantitati mari de faina , dar rezultatul poate varia.
Consistenta si marimea painii nu va fi omogena, daca faina este depozitata mult timp in conditii neadecvate.
Deci, cumparati pachete mari de faina, numai pentru coaceri constante.

Zaharul
In combinatie cu drojdia, zaharul indulceste gustul painii, reda o crusta mai crocanta si da o consistenta mai moale.
Puteti folosi cantitati egale de zahar alb si brun, melasa, zahar de artar, miere sau alti indulcitori.
Puteti opta pentru coloranti artificiali in cantitati egale, dar gustul si consistenta painii nu va fi aceeasi.

Lichide
Cand lichidele sunt amestecate cu proteine in faina, de formeaza glutenul, necesar pentru a creste, necesar pentru a face ca painea sa creasca. Mai mult, retele utilizeaza apa, dar puteti folosi si alte lichide (lapte, suc de fructe).
Trebuie sa experimentati cantitatile din aceste lichide pentru a obtine rezultate perfecte , altfel, un exces de lichide poata sa faca , ca aluatul sa se lase in timpul coacerii , iar o cantitate insuficienta de lichide va impiedica cresterea aluatului.
Folosti lichide la temperatura camerei.

Sarea
In cantitati mici sarea da gust si controleaza actiunea drojdiei.
In cantitati mari va impiedica cresterea drojdiei, deci dozati corect.
Puteti folosi orice sare de masa.

Oua
Ouale sunt folosite in anumite retete de paine. Impreuna cu lichide ajuta painea sa creasca , crescand valoarea nutritiva si gustul. Se gasesc peste tot in retetele mai dulci.

Grasimea
Numeroase feluri de paine folosesc grasimi pentru a accentua gustul si a retine umiditatea.
Puteti folosi ulei sau unt inmuiat in cantitati egale.
Fara sa puneti grasimi, gustul si consistenta painii poate sa se schimbe.

Sfaturi
- Mai multe marci de drojdie folosite, cu marci diferite de faina pot sa afecteze dimensiunea si consistenta painii.

Incercati aceste ingrediente pentru a stabili combinatia cea mai buna pentru rezultate perfecte.
- Este normal ca marimea si consistenta painii sa nu fie omogena daca folositi de fiecare data alte ingrediente.Aceste neregularitati se datoreaza nivelului proteic care variaza de la o faina la alta.

MODUL DE UTILIZARE_AL APARATULUI

1. Inainte de a-l baga in priza, scoateti incet cuva de coacere. Curatati cuva si paleta de framantare cu o carpa umeda . Nu bagati cuva in apa, daca aceasta nu este necesar.
   Evitati folosirea detergentilor abrazivi care pot deteriora suprafata antiaderenta a cuvei.
   Nu bagati nici o componenta a aparatului in masina de spalat vase.
   Selectionati o reteta din sectiunea corespunzatoare si pregatiti ingredientele urmand instructiunile.
2. Puneti ingredientele din reteta in cuva, in ordinea indicata.
   Toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei si dozate cu atentie.
   Curatati toata faina, care a cazut in afara cuvei.
3. Introduceti cuva in aparat, astfel incat, manerul sa se alinieze cu cele doua cleme metalice din aparat.
   Apasati cuva pentru a intra bine in locasul sau
   Lasati manerul in jos pana la marginea cuvei.
   Inchideti capacul si conectati aparatul la priza de 230-240V.
4. Selectionati programul dorit, greutatea si culoarea crustei dorite. Apasati pe START/STOP.Aparatul va indica timpul total de coacere , apoi timpul ramas.
5. Nu trageti cuva cu paine inainte de a se opri aparatul (mentineti apasat pe butonul START/STOP timp de 3 sec).

		NIVEL DE COACERE			FUNCTIE	Semnal	750 g	1kg
MENU	PROGRAM	usor	mediu	mai prajita	Pornire intarziata	sonor fructe si alune		
1	Clasica *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	Turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	Integrala	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	Rapid	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	Dulce *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Franceza	✓	✓	✓	✓		✓	
7	Prajituri	✓	✓	✓	✓		✓	✓
8	Dulceata				✓			
9	Cuptor				✓			
10	Plum-cake				✓			
11	Paste				✓			
12	Blat pizza				✓			

* Pentru folosirea functiei ,, Programare timp pornire" este indicata pentru painea clasica sau dulce care necesita adaugarea de fructe sau alune.

Adaugarea fructelor si alunelor
Puteti adauga fructe si alune in programele Clasic (1) si Dulce (5) dupa ce ati auzit 8 semnale sonore scurte. Deschideti capacul pentru a adauga fructe sau alune, asa cum indica in reteta. Inchideti capacul , aparatul va termina automat ciclul sau.

Aparatul va emite un semnal sonor cu 5 min inainte de terminarea fazei de coacere.
La sfarstul ciclului de coacere , masina va emite un semnal sonor , iar ecranul va afisa " 0 : 00".
Aparatul trece automat la functia de mentinere la cald de 60min. Aerul cald va circula in cavitatea de coacere pentru a reduce condensul.
Painea poate fi scoasa din aceasta cavitate la sfarsitul ciclului de coacere in orice moment, chiar si in timpul fazei de mentinere la cald.
Apasati butonul START/STOP pentru oprirea perioadei de mentinere la cald si scoateti aparatul din priza.

Scoaterea painii din aparat
Dupa terminarea ciclului de coacerea, cuva cu paine este calda. Folositi manusi pentru extragerea painii din cavitatea de coacere. Extrageti usor cuva.
Lasati sa se raceasca painea in cuva timp de 10 min inainte de a o scoate.
Bateti usor fundul cuvei si fiecare parte a cuvei, intoarceti cuva si scuturati-o delicat pentru a putea scoate painea.Daca este nevoie folositi o spatula din plastic pentru a detasa painea de peretii cuvei. Uneori spautula de framantare ramane atasat de paine, acest lucru este normal si este suficient sa-l scoateti cu mana.
Asezati painea pe o grila metalica si lasati-o sa se raceasca aproximativ 10 min inainte de a o taia.Pentru usurarea ultimei operatiuni, va sfatuim sa folositi un cutit electric sau un cutit de paine de buna calitate.

Dupa folosire
Deconectati masina de la priza de curent si lasati-o sa se raceasca timp de 30 min, inainte de a incepe un alt program. Daca masina este folosita din nou la un interval de timp destul de mic, dupa ultima utilizare , aceasta va emite un semnal sonor si ecranul va afisa " E:01" pentru a avertiza ca masina nu s-a racit suficient. Apasati pe START/STOP si asteptati ca aparatiul sa se raceasca.

CUM UTILIZATI FUNCTIA ,,PROGRAMARE TIMP PORNIRE"

Aparatul permite programarea timpului de pornire pentru coacere pana la 15 ore; puteti astfel sa va treziti dimineata si sa simtiti o mireasma de paine proaspat coapta sau puteti pleca,atunci cand aparatul este in functiune. Va sfatuim sa faceti o adancitura in amestecul uscat pentru a pune drojdia astfel incat sa fiti siguri ca odata ajunsa in contact cu lichidele se activeaza in timpul framantarii.
REMARCA: evitati folosirea functiei "Programare timp pornire", daca retetele contin ingrediente perisabile (lapte, oua, branza),pentru ca s-ar putea deteriora.
In plus, fructele si alunele vor trebui adaugate cu mana.
Evitati folosirea functiei "Programare timp pornire", pentru retetele care cer fructe si alune in doua reprize, pentru ca riscati o faramintare excesiva in timpul procesului de framantare.

1. Urmati fazele 1, 2 si 3 de la MODUL DE UTILIZARE.
2. Apasati pe butonul TIMER, pana va aparea afisat numarul de ore si minutele dorite pentru obtinerea painii(in cat timp doriti sa aveti painea gata).
3. Apasati pe butonul START/STOP pentru a demara ciclul. Incepe numerotarea inversa. Painea se va coace si va fi gata in orele si minutele afisate.

Remarca: in caz de eroare sau pentru a pune ceasul la zero, mentineti apasat butonul START/STOP timp de 2-3 secunde.

Exemplu
Inainte de a pleca , la ora 8, pentru a merge la servici, voi puteti programa masina de paine sa porneasca, astfel incat painea sa fie gata la ora 18, ora cand va intoarceti acasa, adica 10 ore mai tarziu. Dupa ce ati urmat instructiunile sus mentionate, apasati butonul Timer, pana ce ecranul va afisa 10.00, apoi apasati START/STOP. Aceasta inseamna ca painea sau programul selectionat va fi complet efectuat in 10ore. Aparatul incepe numerotarea inversa si programul selectionat va fi gata la ora 18.
Remarca: nu este necesar sa luati in considerare timpul necesar pentru realizarea programului selectionat.. El va fi automat inregistrat in momentul selectiei.

TURBO
Pentru coacerea mai rapida, programul TURBO este folosit pentru a accelera durata totala a ciclului. Aceasta functie este foarte practica, atunci cand aveti nevoie de paine repede.
Painea coapta cu acest program poate fi mai putin inalta si mai densa pentru ca timpul de crestere (dospire)este mai scurt.Selectionati programul Turbo pentru coacerea painii Clasice si Integrale.

PRAJITURI
Acest program permite prepararea prajiturilor de casa.Puteti sa-l folositi pentru amestecarea si coacerea prajiturilor.Alegeti nivelul de coacere Usor pentru a nu se arde pe margini. Cititi instructiunile pentru prajituri in sectiunea Retete.

DULCEATA
Acest program permite prepararea in tot timpul anului a dulceturilor proaspete si savuroase. Cititi instructiunile Dulceata in sectiunea Retete.

CUPTOR
Selectionand functia Cuptor, aparatul va putea executa o coacere ca intr-un cuptor electric normal.
Acesta programare ramane in functie timp de o ora si puteti controla manual apasand pe START/STOP, pentru a putea bloca functia in orice moment.
Puteti folosi acest program pentru a completa procesul de coacere al painii in caz de intrerupere a curentului electric.
In acest caz, lasati sa creasca painea in cuva, fara curent, pana ce aceasta creste cu ¼ .Restabilind curentul electric, selectionati programul (9) Cuptor si apasati pe START/STOP.
Remarca:este posibil sa aveti de asteptat 10-15 min pentru ca masina sa se raceasca, inainte de a selecta programul Cuptor.
Daca ati incercat sa utilizat obtiunea Cuptor, inainte de a se raci, ecranul va afisa mesajul de eroare “E101”

PLUM-CAKE
Acest program permite coacerea unui plum-cake traditional in mai putin de o ora. Cititi instructiunile Plum-Cake din sectiunea retete.

ALUAT PENTRU PASTE
Acest program permite prepararea unui aluat pentru paste proaspete.O data preparat introduceti aluatul intr-o masina de fettuccini, ravioli si lasagne.Cititi instructiunile pentru Paste in sectiunea Retete.

ALUAT DE PIZZA
Acest program permite crearea unei varietati de aluaturi pentru grissine, chifle si pizza , aceasta coacere realizandu-se ca intr-un cuptor conventional. Cititi instructiunile in sectiunea Retete.

PROTECTIA PROGRAMULUI IN CAZ DE PANA DE CURENT
Aparatul este dotat cu o protectie care salveaza in memorie programul in caz de intrerupere a curentului electric sau subtensiune.
Aceasta inseamna ca in caz de pana de curent, in timpul coacerii de paine, masina va memora programul timp de 10 min, iar odata ce curentul revine, programul va fi preluat de unde a fost intrerupt.
Aceasta obtiune este aplicabila ciclului de Framantare, Cuoacere si “Programare timp pornire”.
Fara aceasta obtiune, masina va trebui pornita de la zero si ciclul de coacere a painii se va opri.
Daca pana de curent dureaza mai mult de 10 min, va trebui sa adaugati ingredientele si totul va incepe de la capat.

SFATURI IMPORTANTE PENTRU DOZAJ
Fiecare ingredient pentru paine are un rol specific, deci este foarte important ca dozarea ingredientelor sa se faca corect , pentru a putea obtine rezultate foarte bune.
Pentru un rezultat perfect, va sfatuim sa cantariti ingredientele , mai ales faina, care din cauza aeratiei, cantitatea trebuie sa fie foarte precisa, daca doriti o paine excelenta.

Daca nu aveti un cantar de bucatarie, folositi cana gradata sau masura furnizata cu aparatul, respectand instructiunile urmatoare.

Ingrediente uscate
Utilizati cana gradata sau masura furnizata cu aparatul. Evitati ligurile metalice si cestile de cafea si nivelati intotdeauna.
Turnati faina in cana gradata fara sa tasati si nivelati cu o lama plata.Nu presati ingredientele uscate in cana gradata.

Lichidele
Umpleti cana gradata pana la nivelul dorit. Controlati cantitatea de lichid asezand cana gradata pe o suprafata plana.

La sfarsit...
Puneti la inceput lichidele in cuva de framantare, apoi ingredientele uscate si la sfarsit drojdia. Faceti o adancitura in ingredientele uscate si adaugati drojdia. Curatati tot ce a curs pe langa cuva. Acest lucru asigura o dospire si o coacere omogena.

Adaugarea fructelor si alunelor
Fructele si alunele se adauga la sfarsitul ciclului de framantare. Aparatul emite un semnal sonor pentru a indica momentul in care trebuie a adaugati fructele si alunele.
Daca efectuati aceasta operatie, inainte de a auzi semnalul sonor, fructele nu vor mai ramane intregi din cauza framantarii excesive.

SFATURI PRACTICE
Ordinea ingredientelor
Turnati prima data lichidele, apoi ingredientele uscate si la sfarsit drojdia.
Fructele si alunele trebuie adaugate odata ce masina a terminat primul proces de framantare.
Aceasta permite obtinerea unei paini crocante si o coacere omogena in orice moment.

Prospetimea
Verificati ca toate ingredientele sa fie proaspete, folositi-le inainte de expirarea termenului de valabilitate.Evitati folosirea ingredientelor perisabile (lapte , iaurt, oua, branza) pentru programul “Programare timp pornire”.
Conservati ingredientele uscate in recipiente etanse pentru a nu se strica.

Taierea painii
Pentru a obtine un rezultata minunat, lasati sa se raceasca painea cel putin 10 min inainte de a o taia.Pozitionati painea lateral si taiati-o cu un cutit de paine. Pentru o operatie usoara si uniforma, va sfatuim sa utilizati un cutit electric.

Congelarea painii
Inainte de a congela painea proaspata, lasati-o sa se raceasca complet si inveliti-o intr-o punga din plastic. Taiati painea feli inainte de a o congela si folositi-o dupa cum va place.

Scoaterea painii din cuva
La fel ca si la prajituri, painea trebuie sa se raceasca usor inainte de a scoate-o.
Lasati painea in cuva cel putin 10 min inainte de a scoate-o.
Daca scoateti cuva si este inca fierbinte folositi manusi.

Garnituri
Puteti adauga ingrediente (verdeti, seminte si bucatele de slanina)pe paine in timpul fazei de coacere.
Deschideti capacul aparatului , stropiti cu putin lapte sau cu galbenus de ou si adaugati garnitura.
Evitati ingredientele care pot sa iasa din cuva. Inchideti capacul si continuati coacerea.
Remarca: aceasta faza poate fi executata rapid pentru a evita ca painea sa se lase.

Nivelul de coacere
Este normal ca partea superioare a painii sa fie mai putin rumenita decat partile laterale.Combinand diverse ingrediente pot mai putin sau mai mult sa favorizeze nivelul de coacere.

Coacerea la altitudini ridicate
La altitudini mai mari de 900m, aluatul de paine va creste mai repede.
In timpul coacerii la altitudini inalte este necesar sa efectuati cateva incercari.
Iata cateva sfaturi, notati pe acelea care va convin cel mai mult.

1. Reduceti cantitatea de drojdie cu 25%, pentru a evita ca painea sa creasca prea mult.
2. Mariti cantitatea de sare cu 25%. Painea va creste mai incet si tendinta de a se lasa este mai mica.
3. Controlati aluatul in timpul framantarii.

Faina conservata la altitudini mai inalte are tendinta de a fi mai uscata.
Puteti sa adaugati cateva linguri de apa pentru a forma un aluat omogen.

INTRETINEREA SI CURATAREA

ATENTIE: inainte de a curata aparatul, deconectati-l si lasati-l sa se raceasca complet.

Curatarea exteriorului
Curatati exteriorul cu un sifon putin umed si uscati-l cu unul uscat si moale.
Evitati folosirea paletelor metalice si a buretilor abrazivi pentru a nu zgaria suprafata exterioara.

Curatarea cuvei anti adezive
Curatati cuva de coacere si cutitul pentru framantare cu un sifon umed si uscati-l bine.
Evitati abrazivii sau detergentii abrazivi care pot deteriora suprafata antiaderenta.
Spalati usor cuva cu apa folosind o carpa moale, apoi stergeti-o bine.
Remarca: Pentru o curatare foarte buna, noi va sfatuim sa scoateti cutitul care se gaseste in interior.

Intretinerea cuvei antiaderente
Evitati ustensilele metalice pentru a scoate ingredientele sau painea, care ar putea deteriora suprafata antiadeziva.
Nu va faceti griji daca suprafata antiaderenta se uzeaza sau isi schimba culoarea in timp.
Acesta este rezultatul actiunii vaporilor de umiditate, mancare, acizilor si amestecurilor de ingrediente, care uzeaza aparatul.
Acestia nu sunt periculosi si nici nu afecteaza buna functionare a aparatului.
Nu spalati niciodata vreo componenta in masina de spalat vase.
Nu bagati niciodata aparatul in apa.

Scoaterea si curatarea capacului
Puteti sa scoateti capacul , ridicand-ul in pozitie verticala (aproximativ la 70^0) si tinand corpul aparatul cu mana, separandu-l de ax.
Curatati interiorul si exteriorul capacului cu un sifon umed si uscati-l bine inainte de a-l monta la loc

Depozitarea
Lasati aparatul sa se raceasca complet si stergeti-l inainte de a-l impacheta; inchideti capacul. Evitati depozitarea altor obiecte grele pe aparat.

ASISTENTA
Pentru mai multe informatii privind utilizarea aparatului, urmati urmatoarele faze.

- Cititi sfaturile din tabel pentru a depista defectiunea
- Daca aveti alte probleme, contactati centrul de service agreat

RETETE
Remarca:
Retetele pot schimba umiditatea din ingrediente avand loc unele modificari: de exemplu greutatea fainei se schimba cand absoarbe umididatea din aer.
Puteti modifica usor retetele noastre, pentru a obtine un rezultat minunat.
Inregistrati intotdeauna cantitatile incercate, in asa fel incat sa modificati retetele dupa gustul vostru.
Puteti remarca neregularitati la gust, consistenta si aspectul painii coapte, in acest aparat.
Acest fenomen este destul de normal si datorat ingredientelor folosite.
Pentru evitarea deceptiilor, cititi lista cu ingrediente recomandate, inainte de prepararea retetelor furnizate.

CLASIC

Clasic traditional	**750g**	**1kg**
Apa	315 ml	415ml
Ulei	1 lingura	2 liguri
Faina	600g (3 ¾ cesti)	680g (4 ¼ cesti)
Zahar	1 lingura	2 linguri
Sare	1 ½ ligurita	2 ligurite
Drojdie uscata activa	1 ½ ligurita	1 ½ lingurite

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva , adaugand si uleiul.
   Amestecati faina si zaharul , puneti sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia.Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (1) CLASIC
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.

Paine cu carnati si branza	**750g**
Apa	315ml
Ulei	1 ligurita
Zahar	1 ligurita
Sare	1 ½ ligurita
Oregano uscat	½ ligurita
Carnati uscati	100g (2/3 ceasca)
Mozzarella rasa	50g (2/3 ceasca)
Faina	600g (3 ¾ ceasca)
Drojdie uscata activa	1 ½ ligurita

PREPARARE

1. Puneti ingredientele in cuva in ordinea indicata.
   Amestecati-le. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (1) CLASIC
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

Paine cu bere si slanina	**750g**
Bere	140ml
Apa	140ml
Ulei	20g
Slanina slaba , bine facuta	1/3 ceasca
Mustar	1 lingura
Ceapa tocata	½ ceasca
Sare	1 ½ ligurita
Zahar	1 lingura
Faina	600g (3 ¾ cesti)
Drojdie uscata uscata	1 ½ lingurita

PREPARARE

1. Turnati berea si apa in cuva.
   Puneti uleiul, slanina , ceapa si mustarul, apoi amestecati-le cu o spatula din plastic.Amestecati faina cu zaharul , puneti sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (1) CLASIC
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

Paine briose	**750g**
Apa calduta	160ml
Unt	100g
Galbenus de ou	3
Sare	½ ligurita
Faina	360g (2 ¼ cesti)
Drojdie uscata activa	2 lingurite

PREPARARE

1. Bateti apa cu untul , galbenusurile de ou si sarea si amestecati-le in cuva.
   Puneti faina si faceti o adancitura in aceasta punand drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
5. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
6. Apasati butonul MENU pentru programare (1) CLASIC
7. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

TURBO

CLASIC TRADITIONAL	**750g**	**1kg**
Apa	315ml	415ml
Ulei	1 lingura	2 linguri
Faina	600g (3 ¾ cesti)	680 g (4 ¼ cesti)
Zahar	1 lingura	2 lingurite
Sare	1 ¾ ligurite	2 lingurite
Drojdie uscata activa	1 ½ lingurite	1 ½ ligurite

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adugati uleiul. Amestecati faina cu zaharul, puneti sarea si adaugati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (2) TURBO
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.

INTEGRALA	**750g**	**1kg**
Apa	355ml	420ml
Ulei	1 lingura	2 linguri
Faina cu praf de crestere	350g	400g
Faina integrala	250g	300g
Zahar brun	1 lingura	2 linguri
Sare	1 ½ lingurite	2 lingurite
Drojdie uscata activa	2 lingurite	3 lingurite

PREPARARE

1.Turnati apa in cuva si adugati uleiul. Amestecati faina cu zaharul brun , puneti sarea si adaugati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (2) TURBO
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.

PAINE CU VERDEATA	**750g**
Apa	315ml
Ulei	1lingura
Ceapa, tocata fin	¼ ceasca
Verdeturi proaspete, busuioc, marar si cimbru, amestecate	3 linguri
Usturoi tocat fin	1 catel mare
Zahar	1 lingura
Sare	1 ½ lingurite
Paprica macinata	1 lingurita
Faina	600g (3 ¾)
Drojdie uscata activa	1 ½ ligurite

PREPARARE

1.Turnati apa in cuva , adaugati uleiul, ceapa tocata , verdeturile si usturoiul , apoi amestecati-le cu o spatula din plastic.Amestecati faina cu zaharul brun, paprica si sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (2) TURBO
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.

Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

<u>INTERGRALA</u>

Toate retetele pentru painea Integrala incep cu o preincalzire de 30 min.
In aceasta faza, cutitul de framantare nu se misca in cuva.

PAINE INTEGRALA	**1kg**
Apa calduta	375 ml
Faina integrala simpla	320g
Faina	300g
Zahar brun	1 lingura
Sare	1 ½ lingurita
Drojdie uscata activa	2 lingurite

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva.
   Amestecati cele doua tipuri de faina, zaharul rosu, sarea si adaugati-le in cuva.
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (3) INTEGRALA sau (4) INTEGRALA RAPID.
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 1kg.

PAINE CU SOIA	**750g**
Apa	325ml
Unt	2 linguri

Faina integrala	320g (2 cesti)
Faina	200g (1 1/4 cesti)
Seminte de soia	1/3 ceasca
Zahar brun	2 linguri
Sare	1 lingurita
Drojdie uscata activa	1 lingurita

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva, apoi adaugati untul.

Amestecati cele doua tipuri de faina , semintele de soia, zaharul brun si sarea , apoi varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (3) INTEGRALA sau (4) INTEGRALA RAPID.
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

PAINE CU SECARA	**750g**
Bere	200ml
Apa	125ml
Faina	300g
Secara	300g
Sare	¼ lingurita
Drojdie uscata activa	2 ½ lingurite

PREPARARE

1. Turnati berea si apa in cuva.
   Amestecati faina, secara si sarea , apoi varsati-le in cuva
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (3) INTEGRALA sau (4) INTEGRALA RAPID.
4. Selectionati Nivelul de coacere, greutatea painii si apasati START/STOP.
   Remarca : aceasta reteta nu este valabila decat pentru o paine de 750g.

PAINE DULCE

Pentru obtinerea unui rezultat perfect, selectionati intotdeauna nivelul de coacere Usor (mai putin rumenit), pentru a evita arderea crustei.

PAINE TRADITIONALA CU OVAZ	**750g**
Apa	290ml
Miere	¼ ceasca
Ulei	2 linguri
Faina	480g(3 cesti)
Fulgi de ovaz	200g (2 cesti)
Sare	1 ½ lingurite
Drojdie uscata activa	2 lingurite

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva.Adaugati mierea si uleiul , apoi amestecati-le cu o spatula din plastic

Amestecati faina cu fulgii de ovaz, sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (5) DULCE .
4. Selectionati Nivelul de coacere, Usor (putin rumenit) si apasati START/STOP.
   Evitati utilizarea functia '"Programare timp pornire" pentru programul DULCE, pentru a nu se strica ingredientele.

PAINE CU CIOCOLATA	**750g**
Apa	250ml
Ulei	2 linguri
Zahar	2 linguri
Ciocolata pudra	1 lingura
Sare	1 ½ lingurite
Faina	480g(3 cesti)
Drojdie uscata activa	2 lingurite
Ciocolata rasa	¾ ceasca

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adaugati uleiul.
   Amestecati faina cu zaharul, ciocolata pudra, sarea si turnati-le in cuva.
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (5) DULCE .
4. Selectionati Nivelul de coacere, Medie(rumenita mediu) si apasati START/STOP.

Evitati utilizarea functia 'Programare timp pornire " pentru programul DULCE, pentru a nu se strica ingredientele.
Aparatul va emite 8 bipuri sonore pentru a va atentiona ca trebuie sa adaugati ciocolata rasa in faza de framantare.

PAINE CU MERE	**750g**
Apa	250ml
Ulei	1 lingura
Scortisoara macinata	2 linguri
Zahar brun	2 linguri
Sare	1 ½ lingurite
Faina	500g (3 cesti)
Drojdie uscata activa	2 lingurite
Mere uscate , bucati	70g (1 ceasca)

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adaugati uleiul.
   Amestecati faina si zaharul brun, scortisoara, sarea si varsati-le in cuva.
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (5) DULCE .
4. Selectionati Nivelul de coacere, Usor (putin rumenita) si apasati START/STOP.

Evitati utilizarea functia 'Programare timp pornire " pentru programul DULCE, pentru a nu se strica ingredientele.
Aparatul va emite 8 bipuri sonore pentru a va atentiona ca trebuie sa adaugati bucatile de mere in faza de framantare.

PAINE CU FRUCTE USCATE	**750g**
Apa	250ml
Ulei	1 lingura
Amestec fructe uscate	1/3 ceasca
Cuisoare	1 ½ lingurite
Miez de nucsoara macinata	2 lingurite
Zahar brun	2 linguri
Sare	1 ½ lingurita
Faina	500g (3 cesti)
Drojdie uscata activa	2 lingurite

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adaugati uleiul.
   Amestecati faina si fructele uscate, zaharul brun, nucsoara, cuisoarele, sarea si turnati-le in cuva.
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (5) DULCE .
4. Selectionati Nivelul de coacere Mediu(rumenire medie) si apasati START/STOP.

Evitati utilizarea functia 'Programare timp pornire " pentru programul DULCE, pentru a nu se strica ingredientele.

<u>**PAINEA FRANCEZA**</u>

PAINE FRANCEZA	**750g**
Apa	290ml
Ulei	1 ½ linguri
Faina	520g (3 ¼ cesti)
Zahar	1 lingura
Sare	1 lingurita
Drojdie uscata activa	1 ½ lingurita

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adaugati uleiul.Amestecati faina, zaharul, sarea si varsati-le in cuva.
   Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (6) FRANCEZA

4. Selectionati Nivelul de coacere Mediu (rumenire medie) si apasati START/STOP.

PAINE CU DOSPIRE NATURALA **750g**

Apa	220ml
Iaurt natural	½ ceasca
Suc de lamaie	2 linguri
Ulei	2 linguri
Faina	540g (3 1/3 cesti)
Zahar	1 lingura
Sare	1 lingurita
Drojdie uscata activa	2 lingurite

PREPARARE

1. Bateti impreuna apa, iaurtul, uleiul si sucul de lamaie si adaugati-le in cuva.
   Amestecati faina si zaharul, adaugati sarea si turnati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati butonul MENU pentru programare (6) FRANCEZA
4. Selectionati Nivelul de coacere Mediu (rumenire medie) si apasati START/STOP.

Evitati utilizarea functia 'Programare timp pornire ", pentru a nu se strica ingredientele.

PRAJITURI

Sfaturi practice pentru un rezultat perfect

- Este normal ca prajiturile sa creasca pe jumatate sau ¾ din cuva.
  Consistenta trebuie sa fie potrivita si lejera.
- Atunci cand prajiturile contin mult zahar si grasimi va sfatuim , ca intotdeauna sa folositi nivelul de coacere Usor (mai putin rumenit) pentru a evita arderea marginilor.
- Nu utilizati cantitati duble pentru aluatul prajuturilor: consistenta lor ar putea fi prea densa.

Remarca: va sfatuim sa utilizati amestecuri pentru prajituri din toate supermarketurile.

PRAJITURA CU PORTOCALE SI SEMINTE DE MAC **1kg**

1 pachet de amestec pentru prajitura cu portocale si seminte de mac	750g
Oua	3 x 60g
Apa	200ml (3/4 ceasca)
Ulei sau unt inmuiat	2 linguri

PREPARARE

1. Amestecati urmand instructiunile de pe ambalaj si turnati-l in cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programarea (7) PRAJITURI.
4. Selectionati gradul de coacere Usor, greutatea unei paini si apasati START/STOP.

Remarca: aceasta reteta nu este valabila decat pentru o prajitura de 1kg. Evitati utilizarea functiei Programare timp pornire" pentru aceasta prajitura , deoarece ingredientele se pot strica.
Lasati sa se raceasca prajitura cel putin 5 min inainte de a o taia.
Detasati marginile prajiturii cu ajutorul unei spatule din plastic si scoateti-o usor din cuva.

PRAJITURA CU FRUCTE **750g**

1 pachet de amestec pentru prajitura cu fructe	525g
Oua	1 x 60g
Apa	80ml (1/3 ceasca)

PREPARARE

1. Amestecati continutul pachetului urmand instructiunile de pe ambalaj si turnati-l in cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programarea (7) PRAJITURI.
4. Selectionati gradul de coacere Usor, greutatea unei paini si apasati START/STOP.

Remarca: aceasta reteta nu este valabila decat pentru o prajitura de 750g. Evitati utilizarea functiei Programare timp pornire" pentru aceasta prajitura , deoarece ingredientele se pot strica.
Lasati sa se raceasca prajitura cel putin 5 min inainte de a o taia.
Detasati marginile prajiturii cu ajutorul unei spatule din plastic si scoateti-o usor din cuva.

DULCETURI

Sfaturi practice pentru un rezultat perfect

- Folositi fructe proaspete si coapte, apoi taiati-le bucati mici.
- Dulceata trebuie sa fie consistenta si sa contine bucato de fructe.
- Nu adaugati bucati de fructe in dulceata.

- Nu reduceti cantitatea de zahar specificat si evitati folosirea indulcitorilor.
- Turnati dulceata calda in borcane sterile si lasati aproximativ 2 cm liber deasupra . inchideti repede borcanul.
- Puneti eticheta pe borcan. Lasati sa se raceasca la temperatura ambianta inainte de a-l baga la frigider.
- Gelatina este folosita in toate retetele. Aceasta este vanduta in pachetele in supermarketuri. Aceasta ajuta sa formeze o structura gelatinoasa si racoroasa dulcetei.

Remarca: este normal ca in timpul coacerii cantitatea de aburi in exces sa iasa prin grila de deasupra capacului.

DULCEATA DE CAPSUNI

500g de capsuni in bucati mici
1 ½ ceasca de zahar
3 lingurite de gelatina

PREPARARE

1. Puneti ingredientele in cuva in ordinea indicata
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programul (8) DULCEATA si apsati pe START/STOP.

Amestecati timp de 5 min, deschideti capacul si curatati marginile cuvei cu o spatula din plastic.Luati spuma de deasupra si turnati dulceata in borcane calde si sterile, inchideti si etichetati.Dulceata se intareste pe masura ce se raceste.
Cantitatea obtinuta este de 600ml (3 borcane de 200ml).

DULCEATA DE MERE SI RUBARBURA

160g (aproximativ 3) mere curatate si taiate bucati mici
300g rubarbura, taiate in bucati de 3 cm
1 ½ ceasca de zahar
2 linguri de suc de lamaie
3 linguri de gelatina

PREPARARE

1. Puneti ingredientele in cuva in ordinea indicata
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programarea (8) DULCEATA si apasati pe START/SOPT.

Amestecati timp de 5 min, deschideti capacul si curatati marginile cuvei cu o spatula din plastic.Luati spuma de deasupra si turnati dulceata in borcane calde si sterile, inchideti si etichetati.Dulceata se intareste pe masura ce se raceste.
Cantitatea obtinuta este de 500ml (2 borcane de 250ml).

<u>CUPTOR</u>

Selectionand modalitatea Cuptor, aparatul va putea coace ca un cuptor electric. Acest program ramane in functiune timp de o ora si puteti controla manual apasand pe STAR/STOP pentru a bloca functia in orice moment.

BUDINCA CU LAMAIE

60g unt inmuiat
175g (3/4 ceasca) zahar pudra
2 oua
40g (4 linguri) de faina cu agent de crestere
Coaja rasa si sucul de la 2 lamai (1/3 ceasca)
310ml lapte

PREPARARE

1. Bateti untul, zaharul si galbenusurile de ou pana se obtine un amestec consistent si cremos. Adaugati faina , coaja si sucul de lamaie amestecand cu o paleta din plastic. Turnati incet laptele.

Bateti albusurile pana obtineti o consistenta compacta si amestecati cu suc de lamaie. Adaugati-le in cuva si curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.

2. Introduceti cuva in aparat si inchideti aparatul
3. Apasati pe butonul MENU pentru programul (9) CUPTOR si apasati pe START/STOP.

Serviti budinca calda sau rece cu inghetata crema si/sau de vanilie.
Cantitatea obtinuta este de 4 portii.

OREZ CU CIUPERCI

1 ceapa taiata fin
1 catel mare de usturoi taiat fin
2 cesti de orez
1 litru de supa(4 cesti)

125 ml (1/2 ceasca) de vin alb
250g (2 cesti) de ciuperci taiate feliute
½ ceasca de parmezan ras
½ ceasca de patrunjel tocat
PREPARARE
1. Puneti in cuva ceapa, patrunjelul, orezul, supa , vinul si ciupercile.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programul (9) CUPTOR si apasati pe START/STOP.Adaugati parmezanul si patrunjel si serviti
   Cantitatea obtinuta este de 6 cesti (4 portii).

PLUM-CAKE
Plum-cake-ul este bogat la gust si consistenta sa este densa si grea, creste pe o inaltime de aproximativ 15 cm.
Uneori largimea sa nu coincide cu cea a cuvei.
Acest lucru este normal intrucat plum-cake-ul ia forma sa in timpul fazei de crestere.__

PLUM-CAKE
150ml lapte
1 ou intreg + 1 galbenus
60g unt inmuiat
270g faina
Un varf de sare
130g zahar
40g cacao dulce
PREPARARE
1. Turnati laptele si untul in cuva.Adaugati faina si sarea , apoi curratati faina daca aceasta a mai cazut pe alaturi.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul
3. Apasati pe MENU pentru programare (10) PLUM-CAKE si apasati START/STOP.Puteti in aceeasi masura sa cumparati amestecul din supermarketuri. Modul de folosire trebuie sa fie scris pe ambalaj.

ALUAT PENTRU PASTE
Faina 500g (3 cesti)
4 oua de 60g
½ ligurita de sare
3 linguri de apa
PREPARARE
1. Bateti ouale cu apa si turnati-le in cuva. Adaugati faina si sarea, apoi curatati faina daca aceasta a mai cazut pe alaturi.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe MENU pentru programare (11) ALUAT DE PASTE si apasati START/STOP

Aluatul va fi gata pentru a fi taiat.
Cantitatea obtinuta este de 600g.
Remarca : daca aluatul este prea moale, adaugati faina.

Paste cu spanac: adaugati 100g de spanac foarte bine spalat impreuna cu ingredientele din reteta.
Paste cu rosii:adaugati 2 linguri de rosii concentrate impreuna cu ingredientele din reteta de paste.

PASTE CU DOVLEAC SI BRANZA
1 cantitate de aluat pentru paste (vezi reteta precedenta)
Umplutura
1 ½ ceasca de dovleac copt si pasat
1 ½ ceasca de branza (urda)
1 ligurita sare
½ ceasca de pesmet
½ ligurita de nuscoara
2 catei mari de usturoi taiati fin
PREPARARE
1. Puneti toate ingredientele de la umplutura intr-un recipient mare si amestecati-le bine .
2. Impartiti coca in patru.
   Formati patru portii sub forma de patrate de 30 x 30 cm pe o suprafata pudrata putin cu faina.

3. Puneti o lingurita din umplutura la un interval de 5 cm intre 2 straturi de aluat intins. Puneti pe margini putina apa sau ou batut .

Apasati tare intre umpluturi si margini pentru a le inchide. Decupati ravioli in patrate cu ajutorul unei rulete de patiserie.

4. Fierbeti ravioli intr-un recipient cu apa clocotita timp de 4-5 min sau pana obtineti o coacere " al dente" (copt putin).

Scurgeti bine de apa si serviti.

Pentru 4 – 6 persoane.

ALUAT SIMPLU

GRISINE

		Garnitura (ungeti cu ou)
Apa	240ml	2 lingurite de apa
Ulei	2 linguri	1 albus de ou
Sare	½ lingurita	3-4 linguri de sare marina
Zahar	2 lingurite	
Faina	500g (3 cesti)	
Drojdie uscata activa	2 lingurite	

PREPARARE

1. Turnati apa in cuva si adaugati uleiul.
   Amestecati faina si zaharul, adaugati sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programarea (12) ALUAT DE PIZZA si apasati pe START/STOP.
4. Scoateti tot aluatul din cuva si intindeti-l pe o suprafata usor pudrata cu faina. Impartiti aluatul in 30 buc. Rulati fiecare bucata pentru a forma un rulou de 20cm.
5. Puneti grisinele la un interval de 2,5 cm pe o suprafata acoperita cu hartie de copt. Acoperiti cu un servet si lasati sa creasca aproximativ 30min.
6. Garnitura: bateti albusul de ou cu apa si ungeti grisinele , apoi adaugati sarea.

Coaceti timp de 20 minla 200^{0}C

Cantitatea obtinuta este de 30grisine.

PAINICI (CHIFLE)

		Garnitura (ungeti cu ou)
Apa	250ml (1/2 ceasca)	1 ou
Oua	1 de 60g	2 lingurite de apa
Ulei	2 linguri	2 linguri de seminte de mac alb si negru
Sare	½ lingurita	
Zahar	¼ ceasca	
Faina	520g (3 ¼ cesti)	
Drojdie uscata activa	2 lingurite	

PREPARARE

1. Bateti apa cu oul si turnati-le in cuva. Adaugati uleiul. Amestecati faina si zaharul, sarea si varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programare (12) ALUAT DE PIZZA si apasati pe START/STOP.
4. Soateti tot aluatul din cuva si intindeti-l usor pe o suprafata pudrata cu putina faina.Impartiti aluatul in 12 portii de 60g. Rulati fiecare bucata sub forma de rulou.
5. Punetile pe o suprafata acoperita cu hartie de copt. Acoperiti cu un servet si lasati sa creasca timp de 30 min.
6. Garnitura: Bateti oul si apa, ungeti usor painicile si adaugati semintele de mac. Coaceti la 200^{0}C timp de 15-20min.

Cantitatea obtinuta este de 12 painici.

ALUAT DE PIZZA

Apa	290ml
Ulei vegetal	3 linguri
Sare	1 lingurita
Zahar	1 lingurita
Faina	500g (3 cesti)
Drojdie uscata activa	2 ½ lingurite

PREPARARE

1. Turnati apa si uleiul in cuva.
   Adaugati zaharul , sarea si faina. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.

3. Apasati pe butonul MENU pentru programare (12) ALUAT DE PIZZA si apasati pe START/STOP.
4. Scoateti aluatul din cuva.
Impartiti aluatul in doua si puneti fiecare bucata intr-o forma de pizza. Garnisiti pizza dupa gustul vostru si coaceti-o la 180^{0}C timp de 20 min sau pana la coacerea completa.

LIPIE CU VERDEATA		Garnitura
Apa	330ml	2 linguri ulei vegetal
Ulei de masline	1 lingura	1 lingurita de oregano
Sare	½ lingurita	1 lingurita de busuioc
Zahar	2 linguri	
Faina	500g (3 cesti)	
Drojdie uscata activa	2 ½ lingurite	

PREPARARE

1. Turnati apa si uleiul in cuva.
   Adaugati zaharul , sarea si faina. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina, in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programare (12) ALUAT DE PIZZA si apasati pe START/STOP.
4. Scoateti aluatul din cuva si intindeti-l usor pe o suprafata pudrata cu faina.Formati un dreptunghi de 12 x 30cm si si puneti-l pe o tava de coacere unsa cu ulei. Acoperiti cu un servet si lasati aluatul sa creasca timp de 30 min. Indoiti marginile aluatului care depasesc forma tavii, catre interior.
5. Ungeti suprafata lipiei cu uleiul vegetal, presarati verdeata si coaceti in cuptorul preincalzit la 180^{0}C timp de 30 min sau pana la coacerea completa.

PAINICI DULCI

Apa calda	150ml
Ulei	2 linguri
Oua	1 ou de 60g
Amestec de condimente	1/2 lingurite
Amestec de fructe uscate	1 ceasca
Sare	½ lingurita
Zahar brun	2 lingurite
Faina	280g (1 ¾ cesti)
Drojdie uscata activa	2 lingurite

Pentru glazura
2 linguri de apa
2 linguri de zahar
1 lingurita de gelatina
PREPARARE

1. Bateti apa si oul , apoi turnati-le in cuva
   Amestecati faina , zaharul brun, sarea si condimentele, apoi adaugati fructele uscate. Varsati-le in cuva. Faceti o adancitura in aceasta si puneti drojdia. Curatati faina in cazul in care s-a turnat pe langa cuva.
2. Introduceti cuva in aparat si inchideti capacul.
3. Apasati pe butonul MENU pentru programare (12) ALUAT DE PIZZA si apasati pe START/STOP.
4. Scoateti aluatul din cuva si intindeti-l usor pe o suprafata pudrata cu faina. Impartiti aluatul in 12 parti. Rulati aluatul pentru a forma mici paini si puneti-le una langa alta pe o tava unsa cu ulei. Acoperiti cu un servet si lasati aluatul sa creasca timp de 30 min. Coaceti la 200^{0}C timp de 15-20min.
5. Glazura: Turnati apa, zaharul si gelatina intr-un vas mic metalic si amestecati pe foc mic pana se topeste continutul. Ungeti painicile cand sunt inca calde.
Cantitatea obtinuta este de 12 painici.

INFORMATII AFISATE PE DISPLAY SI TIMPII DE PROGRAMARE

Toti timpii sunt exprimati in ore si in minute.

MENU	Greutate	Nivel de coacere	Timp	Preincalzire	Framantare1 faza de	Framantare2 faze de	1 faza de dospire	Framantare3 faze de	2 faze de dospire	Framantare4 faze de	3 faze de dospire	COACERE	Mentinere la cald

Clasic	750g	Usor	2:55	-	3	22	37	15s	28	3s	35	50	60
		Mediu	3:05	-	3	22	37	15s	28	3s	35	60	60
		Rumenit	3:15	-	3	22	37	15s	28	3s	35	70	60
	1kg	Usor	3:00	-	3	22	37	15s	28	3s	35	55	60
		Mediu	3:10	-	3	22	37	15s	28	3s	35	65	60
		Rumenit	3:20	-	3	22	37	15s	28	3s	35	75	60
Turbo	750g	Usor	1:54	-	3	20	-	-	12	2s	34	45	60
		Mediu	1:57	-	3	20	-	-	12	2s	34	48	60
		Rumenit	2:02	-	3	20	-	-	12	2s	34	53	60
	1kg	Usor	1:56	-	3	20	-	-	12	2s	34	47	60
		Mediu	1:59	-	3	20	-	-	12	2s	34	50	60
		Rumenit	2:04	-	3	20	-	-	12	2s	34	55	60
Integrala	750g	Usor	3:34	30	3	22	50	15s	20	3s	40	49	60
		Mediu	3:44	30	3	22	50	15s	20	3s	40	59	60
		Rumenit	3:54	30	3	22	50	15s	20	3s	40	69	60
	1kg	Usor	3:40	30	3	22	50	15s	20	3s	40	55	60
		Mediu	3:50	30	3	22	50	15s	20	3s	40	65	60
		Rumenit	4:00	30	3	22	50	15s	20	3s	40	75	60
Integrala rapid	750g	Usor	2:22	5	3	20	-	-	22	3s	40	52	60
		Mediu	2:27	5	3	20	-	-	22	3s	40	57	60
		Rumenit	2:35	5	3	20	-	-	22	3s	40	65	60
	1kg	Usor	2:25	5	3	20	-	-	22	3s	40	55	60
		Mediu	2:30	5	3	20	-	-	22	3s	40	60	60
		Rumenit	2:38	5	3	20	-	-	22	3s	40	68	60
Dulce	750g	Usor	3:09	-	3	22	43	15s	27	3s	40	54	60
		Mediu	3:19	-	3	22	43	15s	27	3s	40	65	60
		Rumenit	3:29	-	3	22	43	15s	27	3s	40	74	60
Franceza	750g	Usor	3:15	-	3	22	42	15s	28	3s	50	50	60
		Mediu	3:25	-	3	22	42	15s	28	3s	50	60	60
		Rumenit	3:35	-	3	22	42	15s	28	3s	50	70	60
Prajituri	750g	Usor	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Mediu	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Rumenit	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1kg	Usor	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Mediu	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Rumenit	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
Dulceata			1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	14
Cuptor			1:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60
Plum-cake			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
Paste			0:13	-	3	5	-	-	1	10s	4	-	-
Aluat			1:10	-	3	15	52	-	-		52	-	-

Ecranul va afisa orice problema a aparatului.
Aparatul va trebui instalat intr-un loc unde nu este curent de aer, deci in interior, departe de suresele de caldura si de lumina soarelui in mod direct.

MESAJ ECRAN	PROBLEMA	SOLUTIE
“ 0:00 “ clipind	Selectie program	Utilizati butonul MENU pentru selectionarea programului
“ E:01”clipind	Camera de coacere este prea calda pentru a incepe un alt program	Apasati pe START/STOP pentru a renunta. Deschideti capacul si lasati sa se raceasca

Se va auzi un semnal sonor atunci cand:

Deconectati aparatul de la priza de curent	Semnal sonor prelungit
Selectionati un program din menu	Semnal sonor scurt
Intrare nevalidata	Semnal sonor prelungit
Incepe un ciclu de coacere	2 semnale sonore prelungite
Completare in procesul de coacere	Semnale sonore scurte si prelungite
Semnal sonor pentru fructe si alune	8 semnale sonore scurte

DEPISTAREA SI ELIMINAREA DEFECTIUNILOR

CONTROLATI:		DEFECTIUNILE MASINII							
		Ledul care indica timpul nu se aprinde	Ingredientele nu sunt amestecate	Timpii de coacere sunt prea lungi	Painea se lipeste pe margini si fundul este necopt	Nivelul de coacere nu este bine ales	interiorEste prea arsa si vascoasa, este cruda sau prost coapta in	Marginile sunt arse dar fundul este acoperit cu faina	Feliile de paine se taie neuniform si painea este vascoasa
Deconectat		✓							
Cuva este gresit introdusa			✓						
Ingredientele sunt varsate pe rezistenta									
Capacul este deschis de mai multe ori sau este lasat deschis						✓	✓		
Tablou de comanda	Selectare gresita a programului		✓	✓		✓	✓		
Tablou de comanda	Selectare eronata a modalitatii (sau Framantare)						✓		
Painea este lasata prea mult in cuva dupa ce s-a copt					✓		✓		
Paine taiata cu greu in felii dupa coacere (fara a lasa vaporii sa iasa)									✓
Procesul de framantare incomplet								✓	
Pana de curent electric							✓		

CONTROLATI			DEFECTIUNILE MASINII								
			Consistenta prea densa	Nu se coace in mijloc	Consistenta vascoasa si neomogena	Painea nu creste	Painea creste prea mult	Rumenire insuficienta	Faina pe partea de deasupra	Nivel de coacere excesiv	Margini arse si acoperite cu faina, mijloc vascos si crud
Eroare de dozaj	FAINA	Prea putin		✓							
		Prea mult	✓				✓				
	DROJDIE	Prea putin				✓		✓			
		Prea mult					✓				
	APA SAU LICHIDE	Prea putin	✓					✓			
		Prea mult		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ZAHAR	Omis	✓								
		Prea mult				✓		✓		✓	
	SARE	Omis			✓	✓	✓				
FAINA	Marca ranceda sau nespecificata		✓					✓			
	Faina cu agent de crestere			✓				✓	✓		
DROJDIE	Drojdie vechie		✓			✓		✓			
	Drojdie inadecvata		✓			✓		✓			
Apa folosita a fost calda si nu la temperatura ambianta						✓		✓			